

117 240 **RECEITAS PRÁTICAS** Edições **LUA** das Artes

Decoração de Bolos

CURSO completo



Infantil
Mini
bolos

Projetos que alimentam
a fantasia das crianças.

Receitas básicas: 3 cremes deliciosos:
coco, pêssego e chocolate.

E mais: Um bolo
superspecial para
Primeira Comunhão.



Edições
LUA
das Artes

11

Coleção de
25 fascículos.
Publicação
quinzenal.

Número 11

Pág. 3

Receitas básicas

Creme de coco.

Creme de pêssego.

Creme delicia de chocolate.

Pág. 6

Técnicas de decoração

Bicos para fazer babados.

Bico serrinha.

Pág. 7

Técnicas de modelagem

Menina.

Flores.



Pág. 9

Projeto Nº 40

Senhorita Elefantinha

Esta dama muito "delicada"
vai divertir a festa.

Pág. 12

Projeto Nº 41

Devagar e sempre!

Uma cativante tartaruginha para
encantar grandes e pequenos.

Pág. 16

Projeto Nº 42

Meu calhambeque: bi, bi!
Que tal dar uma volta nesta
máquina quente?

Pág. 19

Projeto Nº 43

ESPECIAL COMUNHÃO.

Minha primeira comunhão
Comemore com um altar
superdelicado.



CURSOS PRÁTICOS

Edições **LUA** das Artes

Decoração de Bolos

CURSO completo

Esta publicação de LUA DAS ARTES

Realizações Nº 11

LUA DAS ARTES COM. IMP. E EXP. LTDA.

DIRETOR EDITORIAL: MICHAEL BAUM

CONSELHO EDITORIAL

Micheel Baum

Norma B. Baum

Dr. Alberto O. Sánchez

Editor: Rodolfo Grieco

Desenho e Diagramação: Anabella Pebarner

Redação: Patrícia Almeida de Souza

LUA DAS ARTES COM. E EXP. LTDA.

Av. Paulista, 2073 Edifício Horsa II q. 1505 sala "11"
Cruzeira César - CEP: 01311-940 São Paulo SP

Fotolitos e Impressão: Quebecor World Pter S.A.

Parque Industrial Pter CP. 1629 - Pter
Tel.: (5411-02322) 4-96590 - Fax: (5411-02322) 4-96584

Distribuição no Brasil: Grup S.A.

Distribuidora Nacional de Publicações

Proibida a reprodução total ou parcial desta publicação.
Copyright © GALEFF S.A. Buenos Aires

Central de Atendimento Edições Lua das Artes

Fone: (11) 6675-2299 Fax: (11) 6675-1934

E-mail: luedesartes@lual.com.br

Rua Luís dos Santos Cabral, 124

Jd. Anália Franco - São Paulo - SP - CEP: 03337-060

Edições
LUA
Artes

Creme de coco

Ingredientes

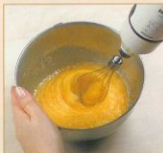
- 2 ovos
- 4 gemas
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 1/4 xícara (chá) de açúcar
- 1 1/2 litro de leite
- 150 g de coco ralado
- Raspas de casca de laranja
- 200 ml de creme de leite
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12g)

Importante

Este recheio deve ser usado quando estiver totalmente frio.



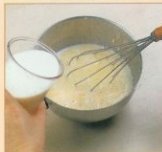
Passo 1 Em um recipiente (que possa ir ao fogo), coloque os ovos, as gemas e o açúcar.



Passo 2 Bata todos os ingredientes com um mixer ou na batedeira até que a preparação ganhe consistência.



Passo 3 Acrescente a farinha e as raspas de laranja e mexa com um batedor de arame.



Passo 4 Junte o leite e mexa um pouco mais.



Passo 5 Adicione o coco mexendo com uma colher apenas para integrá-lo ao creme (não é necessário bater).



Passo 6 Leve ao fogo batendo continuamente com mixer ou batedeira até abrir fervura. Desligue o fogo e reserve.



Passo 7 Hidrate a gelatina em 4 colheres (sopa) de água e dissolva em banho-maria ou no microondas por 20 segundos. Junte a gelatina dissolvida ao creme e misture bem.



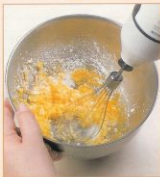
Passo 8

Para terminar, bata o creme de leite em ponto médio (sem atingir o ponto de chantilly) e junte à preparação anterior.

Creme de pêssego

Ingredientes

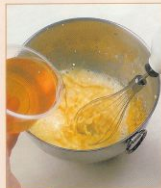
- 250 ml de vinho branco
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de maizena
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 200 ml de creme de leite
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 3 ou 4 pêssegos



Passo 1 Em um recipiente (que possa ir ao fogo), bata as gemas com o açúcar e a maizena. Utilize um mixer ou batedeira.

Dica

Este creme de pêssego é ideal como recheio de bolos, mas também é uma excelente sobremesa quando servido em taças com cobertura de chantilly ou caramelo.



Passo 2 Junte o vinho e continue batendo.



Passo 3 Leve ao fogo batendo sem parar até ferver. Desligue o fogo e deixe esfriar.



Passo 4 Bata o creme de leite em ponto médio (sem atingir ponto de chantilly). Hidrate a gelatina em 4 colheres (sopa) de água e dissolva em banho-maria ou no microondas por 20 segundos. Junte o creme de leite batido e a gelatina à preparação anterior.



Passo 5 Por último, junte os pêssegos picados e misture.

Creme delícia de chocolate

Ingredientes

- 3 gemas
- ¼ xícara (chá) de açúcar
- 100 g de chocolate cobertura ao leite
- 250 ml de leite
- 200 ml de creme de leite
- 1 colher (sopa) de maizena
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)

Dica

O leite pode ser substituído por vinho doce ou marsala.



Passo 1 Bata na batedeira as gemas com o açúcar até obter um creme consistente.



Passo 2 Dissolva a maizena em um pouco de leite frio e junte à preparação anterior.



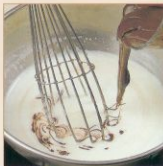
Passo 3 Transfira a receita a um recipiente que possa ir ao fogo e reserve. Aqueça o leite (não é necessário ferver) e reserve. Coloque o recipiente com a preparação no fogo e vá adicionando o leite quente aos poucos batendo sempre com um batedor de arame. Deixe abrir fervura e desligue o fogo.



Passo 4 Hidrate a gelatina em 4 colheres (sopa) de água e dissolva em banho-maria ou no microondas em 20 segundos. Junte-a à preparação anterior.



Passo 5 Coloque o chocolate em pedaços em um recipiente e cubra com água fervente. Deixe descansar até o chocolate amolecer.



Passo 6 Junte o chocolate à preparação mexendo com um batedor de arame para integrar bem. Deixe esfriar.



Passo 7 Por último, bata o creme de leite em ponto médio (sem atingir ponto de chantilly) e acrescente ao creme de chocolate mexendo com o pão duro.

Bicos para fazer babados

Fáceis de usar: os bicos curvos para pétalas facilitam o trabalho dos decoradores canhotos na realização de bordas e babados.

Bico reto para pétalas



É o mais usado para este tipo de decoração. A parte grossa do bico é a que deve ser apoiada sobre a superfície a decorar.

Bico curvo para pétalas



É usado da mesma forma do bico reto, mas apresenta um efeito diferente.

Bico especial para babados



Possui um corte em ângulo que permite criar babados perfeitos.

Uso dos bicos

Estes são alguns dos exercícios que podem ser realizados com os 3 tipos de bicos acima. Nesta oportunidade, mostraremos um trabalho feito com o bico especial para babados.



Coloque a ponta do bico sobre a superfície a ser decorada, levante o saco de confeitar levemente e pressione para ir formando o babado.

Bico serrinha

Existem 2 tipos de bicos serrinha, com 1 ou 2 lados serrilhados. Ambos podem ser utilizados para a decoração de bordas.



Ponto zig-zag



Passo 1 Coloque o bico sobre a superfície a ser decorada numa inclinação de 45° e pressione o saco de confeitar fazendo movimentos de zig-zag.



Passo 2 Complete a borda com o mesmo procedimento. Trabalhe com cuidado para manter a uniformidade do zig-zag.

Limpeza

Lave o bico com água e sabão e retire os restos de glacê com um pincel fino de cerdas duras ou com uma escova de dentes. Há também alguns tipos de escovinhas usadas para limpar mamadeiras que também podem ser úteis na limpeza dos bicos.

Menina



Passo 1 Cabeça. Prepare uma mistura de massa elástica e pastilhagem de gelatina em partes iguais. Tinja uma porção com marfim (até ficar cor da pele) e coloque no molde de rosto, pressionando bem para transferir as formas. Retire do molde com cuidado, espete um palito e deixe secar.



Passo 2 Pinte as maçãs do rosto com corante em pó rosado (pode ser vermelho ou rosa), utilizando um pincel macio. Pinte os olhos e as sobrancelhas com um lápis ou caneta de corante.



Passo 3 **Corpo.** Modele uma bolinha e afine uma ponta formando um cone com a base oca.



Passo 4 Dobre a parte mais larga do cone formando os joelhos e separe levemente as pernas com uma esteca.



Passo 5 **Braços.** Faça uma bolinha, dê forma de cone e abra a parte mais larga com uma esteca.
Mãos. Modele uma lágrima cor da pele e achate a parte dos dedos. Faça um corte em "V" para separar o polegar.



Passo 6 Separe as mãos com um estilete.



Passo 7 Marque os dedos com o próprio estilete (não corte, apenas marque).



Passo 8 Carregue um cartucho de papel com glacê em ponto médio e corte a ponta. Dobre os braços ao meio (formando os cotovelos) e cole-os no corpo com o glacê. Cole também as mãos.

Passo 9 **Gola do vestido.** Corte um círculo de 2 cm de diâmetro de massa elástica tingida de amarelo e cole com água ou cola de CMC. Por último, cole a cabeça e faça os cabelos com glacê em ponto médio na cor desejada (use o bico de serra).

Flores



Passo 1 Foie vários pistilos com fita floral.



Passo 2 Abra uma porção fina de massa elástica e corte flores com um cortador. Boleie as pétalas e as bordas.



Passo 3 Dobre a flor ao meio, umedeça com um pouco de água e introduza o pistilo.



Passo 4 Feche a flor ao redor do pistilo e deixe secar.



Passo 5 a) Dobre uma das pontas do arame e umedeça. Modele uma lágrima de massa elástica.
b) Introduza a ponta do arame na lágrima modelada.
c) Abra uma pequena porção de massa tingida de verde.
d) Corte uma folha e marque as nervuras com o marcador.
e) Umedeça a ponta do arame e una à folha.
f) Feche a folha beliscando com os dedos e deixe secar.



Passo 6 Pinte as folhas com corante líquido (ou em pasta gel) verde, se necessário, dilua com um pouco de água. Pinte o centro das flores com corante em pó amarelo.



Passo 7 Corte alguns pedaços de fita de cetim trabalhada e monte pequenos arranjos com flores, folhas e fita. Una o arranjo com fita floral.

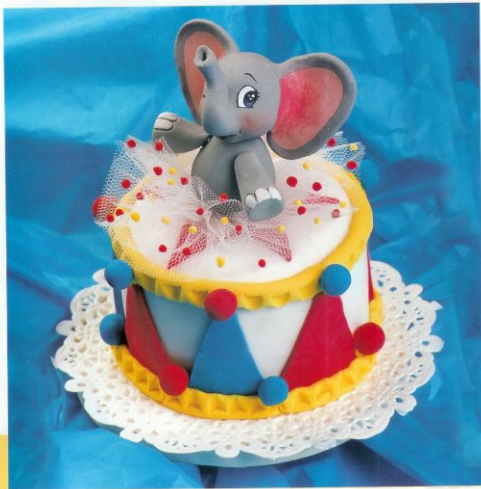
Senhorita Elefantinha

Esta dama muito "delicada" vai divertir a festa.



Materiais

- 1 bolo retangular 30 x 40 cm
- Pasta americana
- Corante líquido ou em pasta gel nas cores: preto, vermelho, azul, amarelo e branco
- Cortador redondo com 10 cm de diâmetro
- Cortador de estrela (menor de 10 cm)
- Doce de leite ou geléia de brânho
- Palitos de churasco
- Tule
- Caneta de corante preta
- Massa elástica
- Pastilhagem de gelatina
- Corante em pó vermelho
- Glacê real de 1 clara
- Círculo de isopor de 1 cm de espessura e 13 cm de diâmetro
- Cartão base (na mesma medida do mini bolo e forrado com papel alumínio)
- Toalha redonda de papel trabalhada
- Pincel macio e esteca



Passo 1 Misture 1 porção de pastilhagem de gelatina com ½ porção de massa elástica e tinga com um pouquinho de corante preto (para obter um tom cinza).

a) Modele uma bolinha, achate-a e divida em duas partes para formar as orelhas.

b) Faça outra bolinha e afine um dos lados para formar a tromba. Dobre a ponta e afine com uma esteca. Faça um buraco na base da cabeça para introduzir o palito.

c) Modele mais uma bolinha e afine levemente uma das partes para formar o corpo. Faça um buraco com um palito de dentes.

d) Agora modele uma bolinha bem pequena, afine uma das partes e marque os dedos com uma esteca, formando uma pata. Repita o procedimento para fazer a outra pata.

Passo 2 Abra a boquinha do elefante com a esteca, cole as orelhas com água ou cola de CMC e deixe secar.

Passo 3

Pinte as maçãs do rostinho com corante em pó vermelho utilizando um pincel macio. Pinte o interior das orelhas com o mesmo corante (mas em tom mais fraco) e as unhas com o corante líquido (ou gel) branco. Finalizando a pintura, faça os olhos com a caneta preta de corante.



Passo 4 Corte o mini bolo com o cortador de círculo e passe doce de leite ou geléia de brilho em toda a superfície e nas laterais. Forre o mini bolo com pasta americana branca e cole-o no cartão base com um pouco de glacê.



Passo 5 Tinga uma porção de pasta americana de vermelho e outra de azul. Abra até atingir a espessura de 1 ou 2 mm e corte vários triângulos das duas cores.



Passo 6 Cole os triângulos com água ou cola de CMC alternando as cores.



Com um bolo retangular de 30 x 40 cm podemos obter 12 mini bolos com 10 cm de diâmetro cada.





Passo 7 Abra uma porção de pasta americana tingida de amarelo e modele um cilindro longo e fino. Marque com uma esteca.



Passo 8

Cole a tira trabalhada ao redor do bolo com água ou cola de CMC.



Passo 9

Cole outra tira igual à primeira na borda superior. Modele bolinhas de pasta americana azul e vermelha e cole nas uniões dos triângulos.



Passo 10

Abra uma porção de pasta americana vermelha, corte uma estrela e cole sobre o bolo.



Passo 11

Corte um retângulo de tule, dobre ao meio e faça um franzido formando um círculo.



Passo 12

Cole uma toalhinha de papel sobre uma das bases de isopor com glacê real. Com o mesmo glacê cole o mini bolo sobre a toalha e o elefante sobre o tule. Carregue um cartucho de papel com glacê vermelho em ponto leve, corte a ponta e faça pequenas bolinhas sobre o tule.



Passo 13

Com o mesmo procedimento, faça bolinhas amarelas sobre o tule.

Devagar e sempre!

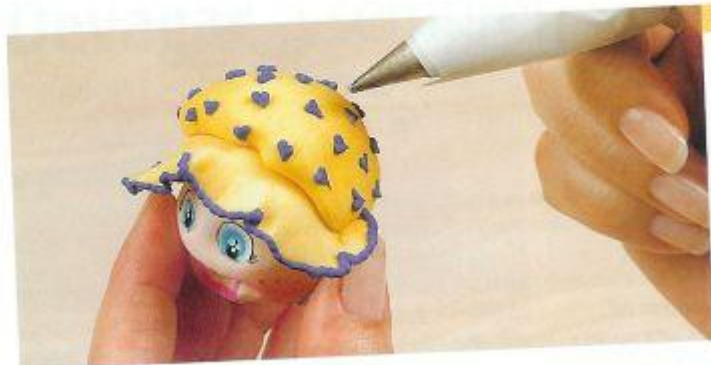
Uma cativante tartaruguinha para encantar grandes e pequenos.



Materiais

- 1 mini bolo de 10 cm de diâmetro
- Pasta americana
- Massa elástica
- Glacê real de 1 clara
- Pastilhagem de gelatina
- Doce de leite ou geléia de brilho
- Bicos: perle, de folhas e de pétalas
- Corantes líquidos ou em pasta gel nas cores: amarelo, violeta, rosa, verde, vermelho, marrom e marfim
- Base de isopor de 1 cm de espessura e 13 de diâmetro
- Cortador de flor pequena
- Cartuchos de papel ou saco de confeitar
- Corante em pó vermelho
- Caneta de corante nas cores vermelho e preto
- Cartão base de 10 cm de diâmetro forrado com papel alumínio
- Esteca e palitos de churrasco
- Pincel macio
- Espátula e boleador





Passo 6 Coloque o bico perlê em um cartucho de papel ou saco de confeitaria e carregue-o com glacê em ponto médio tingido de violeta. Decore a borda da aba do chapéu com ponto cordão. Com o mesmo glacê, faça coraçõezinhos no chapéu.



Passo 7 Casco. Arredonde o mini bolo com um ralador e cole-o no cartão base com um pouco de glacê. Unte todo o bolo com doce de leite ou geléia de brilho e forre-o com pasta americana amarela.



Passo 8

Com o mesmo cartucho (ou saco de confeitaria) do passo 6, faça espirais violeta sobre todo o casco.

Passo 9 Complete algumas espirais com glacê amarelo. Coloque o bico de pétalas em um cartucho (ou saco de confeitaria) e carregue-o com glacê violeta em ponto médio. Faça um babado na borda do casco e deixe secar.



Opções

Você pode utilizar cartuchos de papel ou sacos de confeitaria, porém lembre-se que para colocar os bicos nos cartuchos é necessário um pouco de prática para que o glacê não vaze.

Passo 10 Utilize o mesmo cartucho com glacê amarelo do passo 9 e faça um acabamento em ponto cordão ao redor do babado.





Passo 12 Separe duas porções de glacê em ponto médio e tinga uma de verde claro e outra de verde escuro. Passe o glacê nos dois tons na base de isopor com uma espátula.



Passo 11

Patas. Tinga uma porção da mistura de pastilhagem e massa elástica com corante marrom. Modele um cone e achate o lado mais fino. Faça 4 no total.



Passo 13 Disponha as patas da tartaruga sobre o glacê e, em seguida, coloque o casco. Espete um palito na cabeça e no casco da tartaruga, para colar bem, use um pouco de glacê real e deixe secar. Abra uma pequena porção de massa (pastilhagem com massa elástica) e tinga de violeta. Corte um retângulo fino e faça um laquinho. Deixe secar e, em seguida, cole no pescoço com um pouco de glacê.



Passo 14 Corte flores de massa tingida de várias cores, boleie e deixe secar. Coloque o bico de folhas no saco de confeitar (ou cartucho) e carregue-o com glacê verde em ponto médio. Faça folhas em várias partes da base e cole as flores.



Passo 15 Para finalizar, Carregue um cartucho de papel com glacê amarelo claro e corte levemente a ponta. Com ele, faça os miolinhas das flores.

Alternativas: as patas e a cabeça também podem ser feitas com marzipã para modelar (vide receita na folha de moldes).



Meu calhambeque: bi, bi!

Que tal dar uma volta nesta máquina quente?

Materiais

- Bolo retangular de 30 x 40 cm
- Pasta americana
- Glacê real de 1 diara
- Corante líquido ou em pasta gel nas cores: azul, laranja, preto e branco
- Pó para decoração prata
- Doce de leite ou geléia de brilho
- Bico perfil pequeno e médio
- Pincel macio
- Cartuchos de papel ou saco de confeitar
- Base de isopor de 1 cm de espessura medindo 17 x 10 cm
- Cortadores redondos de 3,5 e 2,5 cm de diâmetro

- Cartão base na mesma medida do bolo e forrado com papel alumínio





Passo 1 Rodas. Abra uma porção de pasta americana e corte 4 círculos com o cortador maior (3,5 cm). Marque o centro das rodas com o cortador menor e deixe secar.



Passo 2 Pinte o centro com o pó prateado (calotas) e toda volta de preto (pneus). Deixe secar.



Passo 3 Transfira o desenho do carro (vide folha de moldes) para um cartão e use-o como guia para cortar os mini bolos.



Passo 4 Prepare o cartão base e cole na base do bolo com um pouco de glacê. Unte todo o mini bolo com doce de leite ou geleia de brilho e forre-o com pasta americana tingida de azul. Faça as janelas conforme os moldes usando pasta americana branca. Cole-as no carinho com um pouco de água ou cola de CMC.



Passo 5 Carregue um cartucho com glacê em ponto médio e corte a pontinha. Use o glacê para colar as rodas no carinho e deixe secar.



Passo 6 **Pára-lamas.** Tinja uma porção de pasta americana de laranja e modele um cilindro grosso. Aline as portas e cole com água ou cola de CMC acima das rodas. Faça os 4 pára-lamas da mesma forma.

Para não ter que carregar muito no corante saturando a pasta, somente pinte as rodas do carrinho quando estiverem totalmente secas.



Minha primeira comunhão

Comemore com um altar superdelicado.



Materiais

- Bolo retangular de 30 x 22 cm
- 2 receitas de pastilhagem de gelatina
- 1 1/2 receita de pasta americana
- Base (tabuleiro) de isopor ou madeira forrado com papel dourado
- Isopor medindo cerca de 25 x 30 cm
- Glacê real de 2 cores
- Doce de leite ou grênia de brilho
- Tule e alfinetes
- Fita vermelha de 4 cm de largura
- Fita de cetim branca de 8 cm de largura
- Renda de 4 cm de largura
- Pó para decoração dourado e caneta dourada
- Pedaco de plástico e fita adesiva
- Saco de confeitar ou cartucho de papel
- Boleador e esteca
- Corante líquido ou em pasta gel nas cores: amarelo, marrom e vermelho
- Bicos: perfê e serra médio
- Papel manteiga e papel alumínio
- Cartão para fazer os moldes e estilete
- Rolo de abrir massa
- Pincel fino e macio





Passo 1 Faça todos os moldes de cartão seguindo as indicações da folha de moldes (altar e as partes da mesa). Abra uma porção de pastilhagem numa espessura de 2 mm e corte cada uma das partes. Vaze as aberturas do altar com o estilete e as flores com o cortador (reserve as flores). Deixe as peças secarem dos 2 lados.



Passo 2 Corte 3 pedaços de tule no formato das aberturas do altar (um pouco maiores) e cole com glacê real (use um cartucho ou saco de confeitar com o bico perlê). Deixe secar.



Passo 3 Coloque a parte da folha de moldes com os desenhos do altar sobre o pedaço de isopor e cubra com um plástico prendendo bem com fita adesiva.



Passo 4 Coloque o altar com o tule sobre o desenho. Use o mesmo saco ou cartucho com glacê do passo 2 e copie os desenhos fazendo ponto cordão. Deixe secar.



Passo 5 Use as 6 flores reservadas no passo 1 e corte mais 3 na mesma espessura. Cole-as no altar como se vê na foto, utilizando o mesmo glacê. Deixe secar.



Passo 6 Pinte os detalhes com pó para decoração dourado.



Passo 7 Cole o altar na base com glacê real em ponto médio.



Passo 8 Com o mesmo glacê, cole os pés da mesa.



Passo 9 Cole também a renda ao redor da mesa.



Passo 10 Para fazer o cálice, modele uma bolinha e dê forma de lágrima. Apóie a parte mais larga sobre a mesa e modele a parte mais fina.



Passo 11 Abra a parte larga com um boleador.



Passo 12 Achate levemente a parte fina do cálice.



Passo 13 Modele o pé do cálice com os dedos. Faça uma bolinha pequena e achate-a dando a forma de hóstia.



Passo 14 Abra uma porção pequena de pastilagem numa espessura de 5 mm e corte a bíblia (vide folha de moldes). Marque as páginas com uma esteca e faça o suporte modelando um cone. Deixe secar e depois pinte a bíblia com corante vermelho. Quando estiver totalmente seca, pinte as letras com a caneta dourada.



Passo 15 Pinte as páginas da bíblia e os detalhes do cálice com o pó dourado.



Passo 16 Coloque a fita de cetim branca ao redor da base (tabuleiro) formando um babado franzido. Use alfinetes para prender.



Passo 17 Separe 2 porções de pastilagem e tinga uma de amarelo. Coloque um cilindro de pastilagem amarela sobre a branca.



Passo 18 Dobre a pasta pela metade e passe o rolo de abrir massa. Abra novamente e repita o procedimento até a pasta ficar marmorizada.



Passo 19 Cole o cartão base no bolo com doce de leite e unte todo o bolo com o doce ou geléia de brilho. Forre-o com a pasta americana marmorizada.



Passo 20 Corte uma tira de papel manteiga no tamanho do contorno do bolo e faça algumas ondas utilizando um copo como guia. Recorte as ondas com uma tesoura.



Passo 21 Cole o bolo no tabuleiro com glacê real e prenda o babado de cetim para trabalhar com mais facilidade. Coloque a faixa de papel com as ondas e marque levemente com um lápis.



Passo 22 Utilize o mesmo cartucho ou saco com glacê branco em ponto médio e faça as ondas.



Opção: na falta de caneta dourada, use o pó para decoração dourado e um pincel bem fino.



Passo 23 Faça outras ondas abaixo das brancas com glacê amarelo em ponto médio. Faça a borda inferior (ponto conchinha) com o bico serra e glacê branco em ponto médio e faça pontinhos com glacê amarelo em cada uma das conchinhas.



Passo 24 Cole o altar sobre o bolo com um pouco de glacê. Coloque a fita vermelha e decore as laterais com ponto gotinha e glacê branco.



Passo 25 Modele a boneca (vide pág. 7). Faça o cabelo com glacê marrom e o bico serra e cole um lacinho.



Passo 26 Retire os alfinetes do babado de cetim e cole a bíblia e o cálice sobre a mesa. Cole a boneca e a mesa sobre o bolo. Modele as flores (vide pág. 9), faça um arranjo e coloque no bolo.

ENDEREÇOS ÚTEIS

Magia. Ingredientes e Acessórios.

Tire suas dúvidas ou consulte o distribuidor mais próximo de sua região. Ligue grátis: 0800-121192

A Gaivota.

• R. 25 de março, 641 - Centro.
01021-900 - São Paulo - SP. Fone: (11) 228-4755
www.gaivota.com.br
• R. Cavaleiro Basílio Jafet, 128/134.
01022-020 - São Paulo - SP. Fone: (11) 3326-6222

A. J. Doces & Festas.

Ingredientes, acessórios e cursos
Av. João XXIII, 564 - Vila Formosa. 03361-000.
São Paulo - SP. Fone: (11) 6910-6558
www.docencia.hpg.com.br

Bondinho. Ingredientes, acessórios e cursos

Av. Pompeia, 1795 - Pompeia.
05023-001 - São Paulo - SP. Fone: (11) 3862-1869
www.bondinhodoc.com.br

Tiquinho Doces.

Ingredientes, acessórios e cursos
Av. Dr. Vieira de Barros, 435 - Vila Prado.
13574-020 - São Carlos - SP. Fone: (16) 271-8955
www.tiquinho.com.br

Service Brasil

Alameda dos Ipês, 101 - Jardim Planalto.
13211-280 - Jundiaí - SP. Fone: (11) 4589-3600
www.servicebrasil.com.br

Tutto Fiesta. Materiais e cursos

R. Cel. Tamarindo, 1866 - Bangu.
21840-440 - Rio de Janeiro - RJ.
Fone: (21) 3331-7886 - Fax: 2401-9885
www.tuttofiesta.com.br

Maria Chocolate

R. Timbim, 1940 - J. 01 / centro.
30140-061 - Belo Horizonte - MG.
Fone: (31) 3271-6955
www.mariachocolate.com.br

Viva Festa

Av. Brasil, 2915 - Centro.
87013-000 - Maringá - PR. Fone: (44) 227-3311
www.vivafesta.net

Canddy & Bakers

Av. Assis Brasil, 999 - Passo D'areia.
91010-005 - Porto Alegre - RS.
Fone: (51) 3341-6390
www.acasadopadeiro.com.br

Linna Bijouterie

R. Senhor dos Passos, 90 - Centro.
90020-180 - Porto Alegre - RS. Fone: (51) 221-4432
www.linna-bijouterie.com.br

Líder Supermercados

Rodovia BR 316, Km. 1 - s/nº - Atalaia.
66060-000 - Belém - PA. Fone: (91) 250-4150
www.lidernet.com.br

Porto Firme. Utensílios e formas.

Av. Francisco Vieira Bueno, 400 - Vila Primavera.
São Paulo - SP. Fone: (11) 6213-0646